

HUGUES MAISONNEUVE

L'Italie dans l'assiette

Rencontre avec ce tout jeune patron, dont le resto à l'étonnante décoration fait le buzz depuis sa récente ouverture.

Linaugurée début avril en lieu et place de l'ancien comptoir de nuit le Lux, la dernière adresse italienne de Clermont-Ferrand n'en finit pas de faire parler d'elle. Aux commandes d'Il Visconti, un patron de 25 ans, Hugues Maisonneuve. « J'avais visité le lieu en tant que client, se souvient-il. En voyant le comptoir où se trouvait le bar, je me suis tout de suite imaginé une cuisine ouverte. Quand l'opportunité s'est présentée, j'ai foncé. » Le concept : des plats transalpins qui mettent l'accent sur la simplicité et l'authenticité des produits. Mozzarella et pâtes fraîches ou sèches sont directement importées de la Botte. Mention spéciale pour la bufala accompagnée de jambon (8 €) et

les linguine alle vongole (16 €). « Je me suis longtemps cherché, confie Hugues Maisonneuve. Mais j'ai toujours été passionné de cuisine. » Il y a trois ans, le jeune Cantalou, fils d'agriculteur, file à Villeneuve-lès-Avignon (Gard), où il seconde le chef Francesco Pecoraro au Basta Così, pendant quatre mois. Puis, il enchaîne sur une formation accélérée d'une année au lycée hôtelier de Chamalières. « Francesco et moi sommes restés amis. Quand j'ai ouvert ici, il m'a rejoint. » Haut en couleur, ce personnage s'active quotidiennement sous les yeux des clients. Car le succès d'Il Visconti tient également à la mise en scène. En témoigne le cadre, entre les banquettes et fauteuils en velours rouge



aux dossiers exubérants dignes d'un film de Tim Burton, et les murs en briques de Toscane façon café new-yorkais. Quelques éléments emblématiques de la précédente enseigne subsistent tout de même, à l'image du piano droit... transformé en lavabo dans les toilettes. Bluffant !

> Il Visconti, 9, rue du Terrail.
04-73-74-35-26. www.ilvisconti.com